

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Le norme alimentari ebraiche

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/145684> since 2016-10-11T11:21:44Z

Publisher:

ARACNE

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

La persona e l'alimentazione

Profili clinici, giuridici, culturali ed etico-religiosi.
Atti del convegno di Asti, 30 novembre 2012

a cura di

Patrizia Macchia

Contributi di

Roberta Aluffi Beck-Peccoz, Maria Luisa Amerio, Silvio Barbero,
Alessandro Bargoni, Renza Berruti, Stefania Bianchi, Claudio Biglia,
Caterina Bo, Maria Bottiglieri, Simona Brino, Giovanni Cordini,
Secondo Fassino, Silvia Gabbai, Vittorio Gallo, Piercarlo Grimaldi,
Guido Lazzarini, Vanessa Leone, Jörg Luther, Paolo Maccario,
Claudio Malagoli, Corrado Martone, Giorgio Palestro, Angelo Pavesi,
Alberto Pelissero, Vincenzo Pepe, Francesco Ciro Rampulla, Carola
Ricci, Vito Rubino, Roberto Russo, Stefano Sicardi, Alessandro
Venturi



Copyright © MMXIV
ARACNE editrice S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Raffaele Garofalo, 133/A-B
00173 Roma
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-7015-4

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: marzo 2014

Le norme alimentari ebraiche*

CORRADO MARTONE

Le norme alimentari ebraiche fanno parte di un più ampio complesso normativo detto *kashrut*. *Kashrut* è sostantivo astratto derivato dall'aggettivo *kasher*, che indica essenzialmente ciò che è « adatto », in particolare ciò che è adatto dal punto di vista del rito religioso.

Da questo punto di vista la *kashrut* può riguardare e riguarda anche altri ambiti, quali l'idoneità rituale dei rotoli della Torah, l'acqua da usarsi nei bagni rituali o lo shofar, lo strumento a fiato usato per annunciare la luna nuova e le festività solenni, cfr. ad es. *Numeri* 10,10:

Nel vostro giorno di gioia, nelle vostre solennità e al principio dei vostri mesi, suonerete le trombe durante i vostri olocausti e i vostri sacrifici di comunione. Esse saranno per voi un richiamo davanti al vostro Dio. Io sono il Signore, vostro Dio e il giorno dell'espiazione

cfr. *Levitico* 25,9:

Al decimo giorno del settimo mese, farai echeggiare il suono del corno; nel giorno dell'espiazione farete echeggiare il corno per tutta la terra.¹

Le norme riguardanti la *kashrut* si trovano essenzialmente nel Pentateuco, in particolare nei libri del *Deuteronomio* e del *Levitico*, ma anche nella *Genesi* e nell'*Esodo*.

In buona sostanza, secondo le norme alimentari della *kashrut* sono leciti solo quei pesci che hanno pinne e squame (non crostacei,

* Corrado Martone. Università degli Studi di Torino.

1. Sulle regole di purità in generale, cfr. P. SACCHI, *Sacro/profano impuro/puro nella Bibbia e dintorni*, Brescia, Morcelliana, 2007; cfr. anche H. MACCOBY, *Ritual and Morality: The Ritual Purity System and its Place in Judaism*, New York, Cambridge University Press, 1999; S.D. KUNIN, *We Think What We Eat: Structuralist Analysis of Israelite Food Rules and Other Mythological and Cultural Domains*, London — New York, T&T Clark, 2004; B.J. SCHWARTZ, D.P. WRIGHT, J. STACKERT, N.S. MESHEL (curr.), *Perspectives on Purity and Purification in the Bible*, New York, T&T Clark, 2008

dunque), alcune specie di uccelli e mammiferi che ruminano e hanno l'unghia fessa. Inoltre, Questi mammiferi e uccelli devono essere macellati secondo un rituale che, se violato, rende la carne "non adatta" all'uso.

Un ruolo importante nelle regole alimentari ebraiche è svolto dalla norma biblica, più volte ripetuta, del divieto del sangue, in quanto elemento strettamente e indissolubilmente legato all'elemento vitale, cfr. *Genesi* 9,4 dove questo stretto rapporto è messo icasticamente in evidenza e dove è già ben chiaro anche il collegamento tra divieto del sangue e norma alimentare: « Soltanto non mangerete la carne con la sua vita, cioè con il suo sangue ». A questo divieto si collega la norma di un processo di premacellazione da applicare alla carne per farne defluire il sangue secondo le indicazioni di *Deuteronomio* 12,16. 23-25:

Non ne mangerete, però, il sangue: lo spargerai per terra come acqua ... Astieniti tuttavia dal mangiare il sangue, perché il sangue è la vita; tu non devi mangiare la vita insieme con la carne. Non lo mangerai. Lo spargerai per terra come l'acqua. Non lo mangerai, perché sia felice tu e i tuoi figli dopo di te: così avrai fatto ciò che è retto agli occhi del Signore.

Sempre in quest'ottica va inteso il processo di essiccazione e salatura della carne codificato nella giurisprudenza più tarda come il trattato di Eleazar ben Judah di Worms (1176-1238) *Sefer ha-Rokeah*; o anche il *Kitzur Shulhan Arukh* di Shlomo Ganzfried (1804-1886) cap. 36, dedicato proprio alle norme della salatura della carne a questo fine:

Prima della salatura la carne si deve lavare molto accuratamente in acqua. Deve essere immerso in acqua per almeno mezz'ora, con l'acqua che copre interamente la carne. Quando c'è sangue visibile sulla carne, si dovrebbe raschiare con l'acqua di ammollo finché non viene rimossa. Allo stesso modo, per quanto riguarda il pollame, bisogna pulire accuratamente (sul collo) il luogo di macellazione e anche dal di dentro (l'uccello) in cui vi è la presenza di sangue visibile. A volte, si può scoprire dentro carne o pollame, un luogo dove il sangue è coagulato a causa di una ferita. E (la carne) deve essere tagliata via e rimossa prima dell'ammollo. Quando l'acqua (da utilizzare per l'ammollo) è molto fredda, si deve in primo luogo mettere in un luogo caldo in modo che la sua temperatura salirà leggermente prima che la carne si sia impregnata. In caso contrario, la freddezza dell'acqua fa indurire la carne, e il sangue non sarà poi rimosso nel processo di salatura.

Un altro aspetto interessante delle norme rituali ebraiche è la pre-

scrizione della rigida separazione tra carne e latticini, che va osservata sia durante la preparazione dei cibi sia durante, ovviamente, la loro consumazione. Anche questa norma ha origini bibliche: in *Esodo* 23,19; 24,26; *Deuteronomio* 24,21 si fa divieto, in sostanza, di cibarsi del capretto cotto nel latte di sua madre. La tradizione giurisprudenziale successiva ha molto elaborato su questo divieto fino a giungere in ambienti ortodossi o ultraortodossi al divieto, come si diceva, di ogni sorta di contatto tra ogni tipo di carne e ogni tipo di latticino. Più difficile, peraltro all'interno di una in una serie di norme in realtà non semplici da spiegare, è comprendere il motivo di questo divieto.

Anche la normativa rabbinica si limitò ad accettare la norma senza riuscire a darne una spiegazione convincente: nel trattato *Pesahim* del Talmud babilonese (44b), la norma viene definita una « novità » (*hiddush*), che cioè non può essere spiegata sulla base di altre leggi preesistenti. Particolarmente moderna risulta, di contro, l'interpretazione di Maimonide (1138–1204) che, nella *Guida dei perplessi* (III,48), contestualizza la norma riferendola a una antica polemica anti-idolatràica: in sostanza, gli antichi israeliti avrebbero si sarebbero limitati a proibire un sacrificio pagano, ritenuto particolarmente crudele.²

Legato al divieto del sangue è anche, come accennato, il particolare tipo di macellazione rituale in uso nella tradizione ebraica, detto *shehitah*.³ La *shehitah*, che va eseguita da un macellatore rituale, consiste in una incisione fatta sul collo dell'animale con un coltello speciale. Il taglio deve essere effettuato spostando il coltello in un unico movimento deciso, senza interruzioni, e senza pressione. Il taglio recide le arterie principali, sì che l'animale si suda e il sangue può defluire dal corpo. Il macellaio (*Shohet*) recita una preghiera prima di iniziare la *shehitah*. È interessante rilevare che del complesso rituale della *shehitah* non vi è traccia nella Bibbia, ma si tratta di una elaborazione giurisprudenziale successiva tesa a precisare meglio le possibili implicazioni del divieto del sangue.

Ulteriori norme prescrivono, nella macellazione, la rimozione del nervo sciatico dell'animale, sulla base di un enigmatico racconto del libro della *Genesi*. In *Genesi* 32,25–32 si racconta di come Giacobbe si

2. Cfr. *La guida dei perplessi*, a cura di M. ZONTA, Torino, UTET, 2003.

3. Si veda da ultimo il numero monografico della *Rassegna mensile di Israel* dedicato a *La questione della shechità e i diritti dei viventi*, n. 1–2 gennaio–agosto 2012.

trovò ad avere il suo nome cambiato in "Israele" dopo una lotta durata tutta la notte contro un misterioso e non meglio specificato "uomo", che si rivelerà poi essere Dio stesso:

25 Giacobbe rimase solo e un uomo lottò con lui fino allo spuntare dell'aurora. 26 Vedendo che non riusciva a vincerlo, lo colpì all'articolazione del femore e l'articolazione del femore di Giacobbe si slogò, mentre continuava a lottare con lui. 27 Quello disse: "Lasciami andare, perché è spuntata l'aurora". Giacobbe rispose: "Non ti lascerò, se non mi avrai benedetto!". 28 Gli domandò: "Come ti chiami?". Rispose: "Giacobbe". 29 Riprese: "Non ti chiamerai più Giacobbe, ma Israele, perché hai combattuto con Dio e con gli uomini e hai vinto!". 30 Giacobbe allora gli chiese: "Svelami il tuo nome". Gli rispose: "Perché mi chiedi il nome?". E qui lo benedisse. 31 Allora Giacobbe chiamò quel luogo Penuèl: "Davvero — disse — ho visto Dio faccia a faccia, eppure la mia vita è rimasta salva". 32 Spuntava il sole, quando Giacobbe passò Penuèl e zoppicava all'anca.

Non è questa la sede per addentrarci nelle numerose interpretazioni che sono state date di questo episodio tanto fondamentale quanto enigmatico.⁴ Quello che importa qui è segnalare che l'episodio funge anche da narrazione eziologica per il divieto imposto agli israeliti di cibarsi del nervo sciatico a motivo della ferita riportata da Giacobbe all'anca nel corso della lotta. Il testo infatti prosegue (*Genesi* 32,33):

Per questo gli Israeliti, fino ad oggi, non mangiano il nervo sciatico, che è sopra l'articolazione del femore, perché quell'uomo aveva colpito l'articolazione del femore di Giacobbe nel nervo sciatico.

Anche in questo caso non è facile dare un'interpretazione di una norma che ha le sue radici in una narrazione già di per sé di non facile esegesi. È probabile comunque che il divieto di cibarsi del nervo sciatico sia da collegare in qualche modo alla forza vitale. Il nervo è ritenuto il centro del movimento dell'animale e quindi rientra nel divieto di cibarsi di elementi legati alla forza vitale, così come altre tradizioni vietano ad esempio di cibarsi del cuore o del cervello dell'animale.⁵ La normativa sul nervo sciatico è codificata in particolare nel trattato talmudico *Hullin* e a questo divieto si ricollega anche il divieto di cibarsi del grasso (*helev*). Quest'ultimo da ricollegare, probabilmente,

4. Cfr. S.A. MEIER, *The Messenger in the Ancient Semitic World*, Atlanta, Scholars, 1988.

5. Cfr. J.G. SOMMER, *Biblische Abhandlungen*, Bonn 1846, pp. 348-349.

alla legislazione sacrificale che imponeva di offrire in sacrificio tutto il grasso dell'animale, dal che si dedusse, una volta venuta meno la pratica del sacrificio animale con la distruzione del tempio, che il grasso non era destinato all'uso alimentare da parte del fedele, cfr. *Levitico* 7,25:

perché chiunque mangerà il grasso di animali che si possono offrire in sacrificio consumato dal fuoco in onore del Signore, sarà eliminato dal suo popolo.

Ancora il libro del *Levitico* specifica quale grasso in particolare vada offerto in sacrificio (3,9-11):

Del sacrificio di comunione offra come dono al Signore il grasso, la coda intera, staccandola vicino all'osso sacro, e il grasso che ricopre gli intestini e tutto il grasso che sta intorno agl'intestini, ro i due reni con il loro grasso e il grasso intorno ai lombi e al lobo del fegato che staccherà al di sopra dei reni. 11 Il sacerdote farà fumare tutto questo sull'altare, come cibo, dono offerto al Signore.

Poco oltre, il libro del *Levitico* vieta esplicitamente ogni tipo di grasso, che viene addirittura appaiato al fondamentale divieto del sangue (3,17):

Questa è una legge perenne per tutte le vostre generazioni. In tutti i luoghi dove abiterete non mangerete né grasso né sangue.

Maimonide (*Mishne Torah*, *Ma'akhalot Assurot*, 9,1) ricollega la norma a quella già vista del divieto di cuocere il capretto nel latte di sua madre:

È vietato il grasso, è vietato cucinarlo ed è vietato mangiarlo ai sensi della legge scritturale. È vietato goderne. Esso deve essere sotterrato. Le sue ceneri sono proibite come le ceneri di tutte ciò che viene sepolto. E chiunque cuocia anche solo una porzione delle dimensioni di un'oliva delle due sostanze insieme, sia frustato in quanto è scritto [*Esodo* 23: 19]: "Non cuocere il capretto nel latte di sua madre." Allo stesso modo, una persona che mangia carne e latticini cotti insieme anche solo delle dimensioni di un'oliva sia frustato, anche se non era lui che li ha cucinati.

Il *Sefer ha-hinukh* (*mitzvà* 72), un'opera spagnola medievale che offre una dettagliata spiegazione dei 613 comandamenti rielaborati

da Maimonide, mette la norma in relazione ai più generali divieti riguardanti commistioni varie.

Queste norme si inseriscono nella più ampia distinzione tra animali puri e impuri, definita in *Levitico* 11 e *Deuteronomio* 14: in buona sostanza il cibo non può in alcun modo essere derivato da categorie impure di animali, che sarà d'uopo a questo punto considerare in maggior dettaglio.

Gli animali commestibili e non commestibili

Da questo punto di vista sono considerati puri, quindi commestibili, in generale alcune specie di uccelli e mammiferi che ruminano e hanno l'unghia fessa. Si veda in particolare *Levitico* 11,1-8:

1 Il Signore parlò a Mosè e ad Aronne e disse loro: 2 "Parlate agli Israeliti dicendo: "Questi sono gli animali che potrete mangiare fra tutte le bestie che sono sulla terra. 3 Potrete mangiare di ogni quadrupede che ha l'unghia bipartita, divisa da una fessura, e che ruminava. 4 Ma fra i ruminanti e gli animali che hanno l'unghia divisa, non mangerete i seguenti: il cammello, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa, lo considererete impuro; 5 l'irace, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa, lo considererete impuro; 6 la lepre, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa, la considererete impura; 7 il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non ruminava, lo considererete impuro. 8 Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri; li considererete impuri.

Il testo prosegue con alcune norme riguardanti i pesci. Sono considerati puri, quindi commestibili, quei pesci che hanno pinne e squame (cioè, non i crostacei), *Levitico* 11,9-12:

9 Fra tutti gli animali acquatici ecco quelli che potrete mangiare: potrete mangiare tutti quelli, di mare o di fiume, che hanno pinne e squame. 10 Ma di tutti gli animali che si muovono o vivono nelle acque, nei mari e nei fiumi, quanti non hanno né pinne né squame saranno per voi obbrobriosi. 11 Essi saranno per voi obbrobriosi; non mangerete la loro carne e riterrete obbrobriosi i loro cadaveri. 12 Tutto ciò che non ha né pinne né squame nelle acque sarà per voi obbrobrioso.

Come è ovvio, l'elenco di animali puri, quindi commestibili, ne comporta uno di animali "impuri" che non possono essere mangiati, e il testo di *Levitico* citato più sopra prosegue con un elenco di uccelli

impuri, in particolare i predatori, lasciando intendere che ogni uccello non nominato nell'elenco è da considerarsi commestibile.

Da queste norme di partenza la tradizione esegetica e giurisprudenziale successiva ha, come si può immaginare, lungamente elaborato, essendo necessario adattarle ai più diversi contesti storici e geografici cui le comunità ebraiche della diaspora dovettero adattarsi nel corso di due millenni di storia. Questa situazione è complicata ulteriormente dalla sostanziale mancanza, nell'ebraismo, di un'autorità centrale indiscutibile e indiscussa. In altre parole, alcune variazioni possono sempre registrarsi tra le differenti tradizioni.

Un utile sunto dei principali usi di applicazione delle norme alimentari per l'ebraismo contemporaneo si trova in *The Jewish Dietary Laws*,⁶ un'opera a più mani del 1966, in particolare nel contributo dedicato all'osservanza curato da S. Siegel.⁷

Questo lavoro, che si propone di fungere da guida per l'osservanza quotidiana delle norme alimentari, ricorda innanzi tutto i cibi permessi. In particolare, come si evince del resto da quanto ricordato più sopra, ogni tipo di frutta e verdura, per quanto riguarda la carne ovini, bovini (ruminanti e animali con lo zoccolo fesso), per quanto riguarda invece quelli che si possono genericamente definire pesci, sono cibo permesso quelli dotati di pinne e squame (il che, quindi, esclude molluschi e crostacei, nonché determinati pesci privi di pinne, ad esempio l'anguilla), Siegel fa inoltre notare che è stato necessario un pronunciamento speciale del rabbinato americano per dichiarare *kasher* lo storione e il pesce spada.

È inoltre permessa la maggior parte del pollame domestico (pollo, anatra, oca, tacchino), anche se la situazione è parecchio complicata dalla difficoltà di intendere gli uccelli vietati e no dalla Bibbia secondo una classificazione moderna. Il testo biblico, dà una lista di una ventina di tipi di uccelli che non possono essere mangiati ma, come spesso accade, non dà indicazioni precise per distinguere tra uccelli *kasher* e non *kasher*. Leggiamo infatti in *Levitico* 11,13-19 una lista di uccelli

6. Av.Vv. *The Jewish Dietary Laws*, New York, Burning Bush Press, 1966²; T. GARFUNKEL, *Kosher for Everybody. The Complete Guide to Understanding, Shopping, Cooking, and Eating the Kosher Way*, San Francisco, Jossey-Bass Inc., U.S. 2004; cfr. già A. WIENER, *Die jüdischen Speisegesetze nach ihren verschiedenen Gesichtspunkten zum ersten Male wissenschaftlich-methodisch geordnet und kritisch beleuchtet*, Breslau, Schottlaender, 1895.

7. S. SIEGEL, *A Guide to Observance*, in Av.Vv. *The Jewish Dietary Laws*, cit., pp. 55-68.

vietati la cui identificazione è spesso presuntiva:

Questi considererete abominevoli fra gli uccelli e non mangerete perché sono un abominio: l'aquila, l'ossifraga e la strige, 14 il nibbio e le varie specie di rapaci; 15 le varie specie di corvi; 16 lo struzzo, la civetta, il gabbiano e le varie specie di sparvieri; 17 il gufo, il martin pescatore e l'ibis; 18 il cigno e il pellicano e la fòlaga; 19 la cicogna, le varie specie di aironi, l'upupa e il pipistrello.

La tradizione esegetica successiva ha individuato due caratteristiche principali e due caratteristiche secondarie necessarie per la distinzione. In particolare, sono da considerarsi *kasher* quegli uccelli il cui ventriglio può essere facilmente rimosso a mano mentre quelli che presentano difficoltà in questo senso saranno da considerarsi impuri, come impuri, comprensibilmente, sono ritenuti gli uccelli da preda in quanto potrebbero essersi nutriti a loro volta di animali impuri.⁸ È da ricordare inoltre che l'oca nutrita a forza è tendenzialmente considerata non pura perché la cannula potrebbe forare l'esofago e quindi rendere l'animale imperfetto. In quanto alle uova, sono da ritenersi pure, quelle di pollame puro.

Come ricordato, la regola della macellazione rituale vale comunque per gli animali puri. Cioè a dire, anche se l'animale è *kasher* non può essere mangiato se non previamente sottoposto a macellazione rituale e la macellazione rituale, a sua volta, comporta ulteriori norme da rispettare. In particolare, la carne non può essere bollita, macinata né surgelata prima di essere sottoposta a macellazione rituale, anche se, sottolinea Siegel, la regola del surgelamento può avere delle eccezioni in situazioni di emergenza.

Al contrario, la grigliatura è considerata il mezzo più efficace per rimuovere il sangue dalla carne, al punto che, ricorda ancora Siegel, può sostituire, con qualche accorgimento, la macellazione rituale. In particolare la grigliatura rende possibile anche mangiare il fegato, organo che, a motivo della grande quantità di sangue che contiene non può essere sottoposto alla macellazione tradizionale.

8. T. GARFUNKEL, *Kosher for Everybody*, cit., p. 10.

La kashrut di Pasqua

La Pasqua (*pesach*) è la festa religiosa più importante del ciclo festivo ebraico e in questa festa si osservano particolari norme alimentari.⁹ Secondo la narrazione eziologica della festa che leggiamo nella Bibbia, una componente fondamentale della vicenda è l'uso di pane non lievitato (azzimo). Così in *Esodo* 12,17-20:

Osserverete gli Azzimi, perché proprio in questo giorno ho fatto uscire le vostre schiere dal paese d'Egitto: osserverete questo giorno come prescrizione perenne per le vostre generazioni. 18 Nel primo mese, il quattordicesimo giorno del mese, alla sera, mangerete azzimi fino al ventunesimo giorno del mese, alla sera. 19 Per sette giorni non si troverà lievito nelle vostre case, perché chiunque mangerà del lievitato, quella persona sarà recisa dalla comunità d'Israele, immigrato o nativo del paese. 20 Non mangerete nessun genere di lievitato; ovunque abiterete, mangerete azzimi.

Da qui, innanzi tutto, la norma di ripulire accuratamente l'abitazione e in particolare stoviglie e bicchieri da ogni possibile traccia di lievito. Inoltre le stoviglie che durante l'anno sono usate anche per cibi che contengono lievito non vanno usate durante le festività pasquali, proprio per evitare anche solo il rischio di qualunque contatto col lievito. Segnatamente, sono proibiti durante la Pasqua pane e dolci lievitati, biscotti, crackers, cereali e derivati, caffè, farina, orzo, avena, riso, fagioli e piselli secchi, come pure ogni bevanda che possa contenere alcol derivato dalla fermentazione del grano.

Tutto ciò che, per esclusione di quanto riportato sopra, sarebbe permesso deve in ogni caso avere la certificazione rabbinica *kasher l'Pesach* (puro per Pasqua) e a scanso di equivoci Siegel sottolinea che le etichette che riportano questa dicitura ma senza la firma di un'autorità rabbinica non hanno alcun valore. Di contro, frutta e verdura fresca (con l'eccezione citata di piselli e fagioli) non richiedono alcuna certificazione e possono essere liberamente mangiati anche durante la festività pasquale.

9. Basterà in questa sede rimandare al classico H.J. KRAUS, *Zur Geschichte des Pasch-Massot-Festes im Alten Testament*, in *Evangelische Theologie* 18 (1958), pp. 47-67; cfr. anche, più di recente e da usare con qualche cautela, C. LEONHARD, *The Jewish Pesach and the Origins of the Christian Easter: Open Questions in Current Research*, Berlin, de Gruyter, 2006.

Durante la Pasqua si usa un particolare vino *kasher* la cui preparazione è stata costantemente controllata dalla autorità rabbinica, mentre, almeno in ambienti non ortodossi, non vi sono particolari norme riguardanti il vino al di fuori dell'ambito cerimoniale.¹⁰

Per quanto riguarda poi l'osservanza di queste regole quando si è fuori casa, e non sia disponibile un luogo ove trovare cibo *kasher*, in base a quanto visto sopra, il consiglio più sensato per evitare trasgressioni involontarie è quello di mangiare vegetariano ed evitare cibi cotti.

Sono da ricordare infine alcuni rituali che legati al momento del pranzo che mettono in rilievo la sacralità del momento già del resto ben evidenziata dalla sacralità (purezza) del cibo. Innanzi tutto, prima di mettersi a tavola, l'ebreo osservante pratica un accurato lavaggio delle mani e pronuncia una particolare benedizione prima di asciugarsi.¹¹

Benedetto sei tu, o Signore nostro Dio, Re dell'universo, che ci hai santificato coi tuoi comandamenti, e ci hai comandato il lavaggio delle mani.

Viene quindi pronunciata una benedizione sul pane:

Sii tu benedetto, Signore nostro Dio, re dell'universo, che hai portato il pane fuori dalla terra.

Alla fine del pasto si pronuncia un ringraziamento, durante il quale si lasciano in tavola alcune briciole di pane e, invece, si tolgono i coltelli.¹²

Osservazioni conclusive

Bisogna infine ricordare che in una prospettiva storiografica, per quanto riguarda la fase più antica della storia della religione ebraica, tali norme paiono essersi stabilizzate con l'affermarsi della fonte P (sa-

10. Cfr. F. SKOLNIK (a cura di), *Encyclopaedia Judaica*, Jerusalem, Keter, vol. 21, s.v. *Wine*, con rimando a J. EISENSTEIN, *Otzar Dinim u-Minhagim*, New York, Hebrew Publishing company, 1917, pp. 168-169.

11. Cfr. M. NULMAN, *The Encyclopedia of Jewish Prayer. The Ashkenazic and Sephardic Rites*, Lanham, Rowman & Littlefield Publishers, p. 282.

12. Cfr. S. SIEGEL, *A Guide to Observance*, cit., p. 65.

cerdotale),¹³ quindi in epoca esilica (se non post-esilica), mentre più problematico risulta individuarle in epoca precedente.¹⁴

Per quanto riguarda epoche più recenti, invece, non va dimenticato che le norme sulla *kashrut* possono subire variazioni anche sensibili a seconda delle diverse correnti e delle diverse comunità del giudaismo contemporaneo e che diverso è l'atteggiamento nei confronti della *kashrut* col variare, per così dire, del grado di osservanza delle diverse correnti. Dalla più rigida osservanza delle norme nei gruppi (ultra)ortodossi, che considerano le norme alimentari parte fondamentali del comandamento divino "sii santo" (*Levitico* 19,2), si giunge a una interpretazione contestualizzata di queste nelle correnti dell'ebraismo riformato, atteggiamento bene sintetizzato nella risoluzione della conferenza di Pittsburgh (1885),¹⁵ dove furono formulati i principi fondanti e comuni delle varie anime del giudaismo riformato, posizione che fu comunque in seguito in parte ammorbidita:

Noi riteniamo che tali leggi rabbiniche mosaiche come per quanto riguarda la dieta ... abbiano avuto origine in epoche e sotto l'influenza di idee del tutto estranee al nostro attuale stato mentale e spirituale. Esse non riescono a impressionare l'Ebreo moderno con uno spirito di santità sacerdotale, la loro osservanza nei nostri giorni tende piuttosto ad ostacolare che favorire moderna elevazione spirituale.

13. Sulle fonti del Pentateuco e in particolare sulla fonte sacerdotale si veda J.A. SOGGIN, *Introduzione all'Antico Testamento*, Brescia, Paideia, 1987⁴, pp. 182-195.

14. Cfr. C. GROTANELLI, *La religione d'Israele prima dell'Esilio*, in G. FILORAMO (a cura di) *Ebraismo*, Roma, Laterza, p. 21; per una trattazione più generale oltre l'ambito religioso e culturale cfr. il recentissimo C. SHAFER-ELLIOT, *Food in Ancient Judah: Domestic Cooking in the Time of the Hebrew Bible*, Sheffield, Equinox, 2013.

15. Cfr. J.G. HELLER, *Isaac M. Wise: His Life, Work and Thought*, New York, The Union of American Hebrew Congregations, 1965, pp. 464-465.